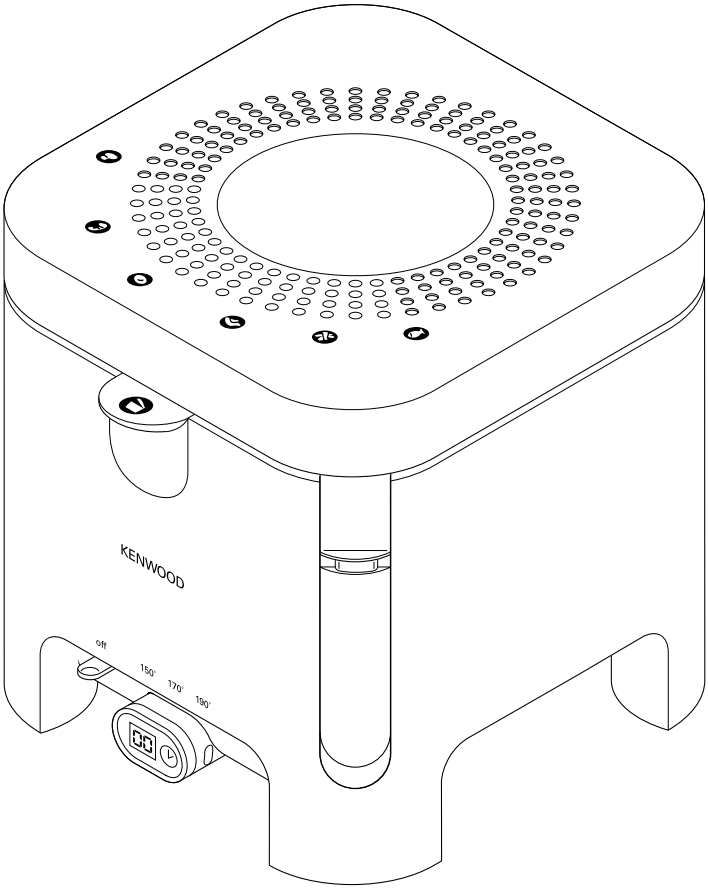
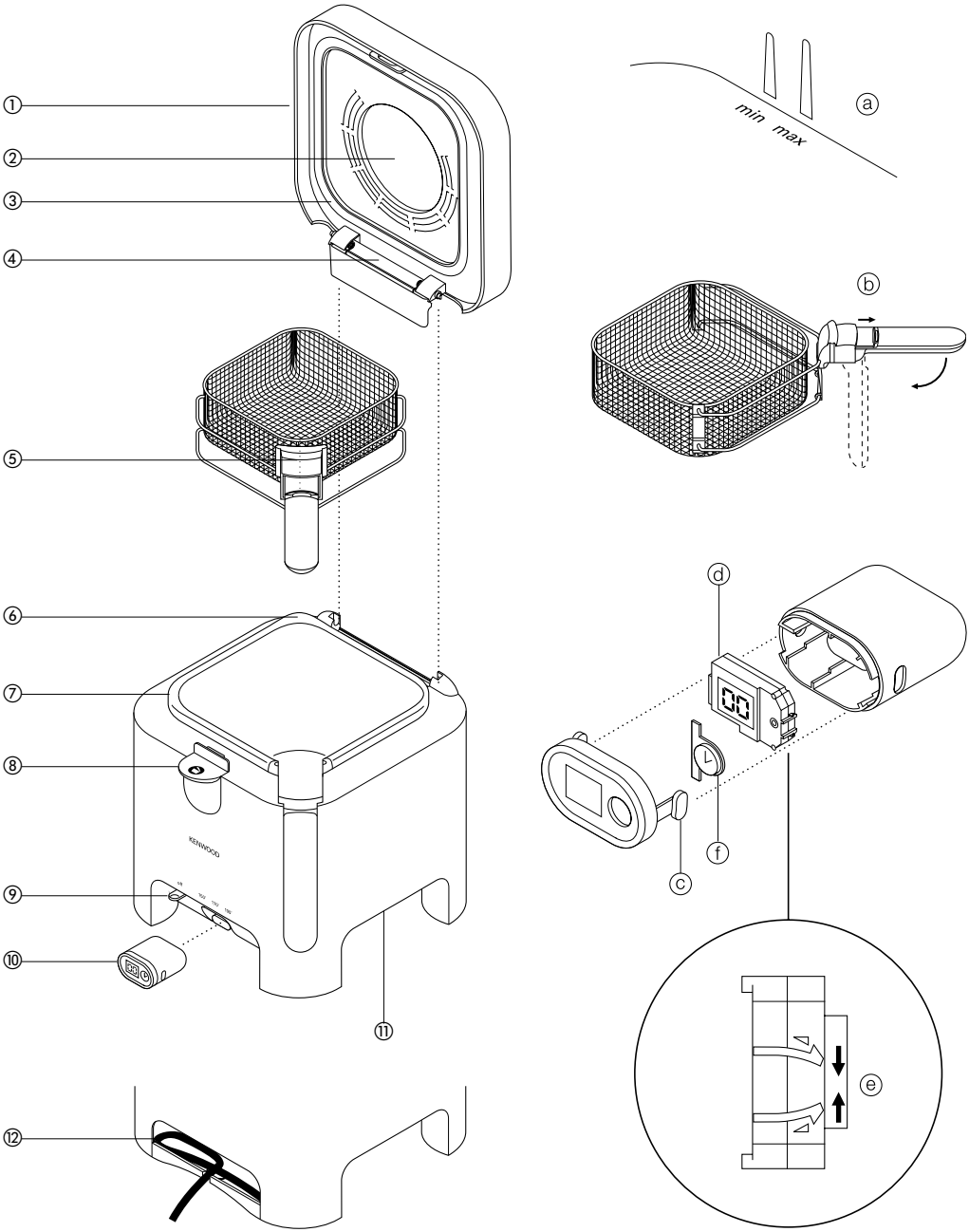
KENWOOD



DF420 series


①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
KENWOOD
min max
ⓐ
ⓑ
ⓒ
ⓓ
ⓔ
ⓕ

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

avant la première utilisation

1 **Lisez ces instructions et gardez-les.**
2 Retirez l'emballage et les étiquettes.
3 Lavez les accessoires : reportez-vous à la partie "démontage et nettoyage".

sécurité

- Ne branchez jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile.
- Eloignez les enfants pendant et après l'utilisation ; l'huile reste chaude longtemps.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre d'un plan de travail – un enfant pourrait s'en saisir et renverser la friteuse. Enroulez la longueur restante de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière de la friteuse.
- Ne touchez jamais la cuve, ne videz pas l'huile ou ne déplacez pas votre friteuse, tant que l'huile est chaude.
- Après le nettoyage, assurez-vous que tous les accessoires sont complètement secs avant utilisation.
- Ne laissez jamais votre friteuse en marche sans surveillance.
- Il est important de surveiller les enfants en bas âge afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas la friteuse, la prise ou le fil si vous constatez qu'ils sont endommagés. Faites-les vérifier ou réparer: voir 'service'.
- Faites particulièrement attention à la vapeur qui s'échappe en soulevant le couvercle.
- Ne placez jamais votre friteuse à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- La friteuse est destinée à l'usage domestique uniquement.
- **Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.**

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

faites connaissance avec votre friteuse Kenwood

① couvercle amovible avec grille filtrante incorporée
② fenêtre de contrôle
③ joint du couvercle
④ piège de condensation
⑤ contrôle de niveau
⑥ bec verseur
⑦ récipient fixe
⑧ loquet d'ouverture du couvercle
⑨ contrôle de la température avec néon
⑩ minuteur amovible
⑪ poignées
⑫ rangement du cordon

démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse

démontage

1 Enfoncez le bouton de déverrouillage ⑧ afin d'ouvrir le couvercle. Soulevez ensuite le couvercle et retirez-le.
2 Soulevez la poignée et retirez le panier.

assemblage et utilisation

1 Versez l'huile. Le niveau doit se situer entre les repères indiquant le 'MAX' et le 'MIN' ⓐ.
2 Introduisez le panier et fermez le couvercle. Abaissez ensuite la poignée en faisant coulisser le contrôle de niveau ⓑ.
3 Branchez et sélectionnez la température requise ⑨.
4 Le témoin s'éteint lorsque l'huile atteint la température adéquate pour commencer la friture. Remplissez le panier et descendez-le dans l'huile. **Ne dépassez pas les quantités maximales d'ingrédients indiquées.** Le témoin s'allume par intermittence, indiquant que la friteuse maintient une température constante.
5 Réglez le minuteur ⑩ en appuyant sur le bouton jusqu'à atteindre le temps souhaité. Le compte à rebours commence dès que le bouton est relâché. Voir « réglage du minuteur ».
6 Une fois la cuisson achevée, levez le panier et laissez les aliments s'égoutter avant d'ouvrir le couvercle.

- Afin de réutiliser l'huile, laissez-la refroidir, puis filtrez l'huile au travers d'une fine mousseline ou de papier absorbant.
- **Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.**

astuces

- Il est recommandé d'utiliser une huile de bonne qualité pour vos fritures, comme l'huile de maïs ou l'huile d'arachide. Vous pouvez également utiliser un corps gras de bonne qualité. D'autres types d'huile peuvent être utilisés s'ils sont expressément recommandés par le fabricant pour les fritures. Ne mélangez jamais différents types d'huiles ou de matières grasses et n'utilisez pas l'huile d'olive, le beurre ou la margarine, en raison des risques de fumée ou de débordement.
- Les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
- Cuisez complètement vos aliments. L'extérieur peut paraître prêt avant que l'intérieur soit cuit.
- Conservez votre huile (refroidie et filtrée) à l'intérieur de la friteuse prête à l'utilisation. Le couvercle la protégera contre la poussière.
- Avant de frire vos aliments panés, secouez l'excédent de panure.
- Pour préparer des frites, coupez les pommes de terre en bâtonnets égaux, afin qu'elles cuisent de manière égale. Rincez-les et séchez-les avant de les faire cuire.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrez l'huile après chaque utilisation et changez-la après 8 à 10 utilisations.
- Éliminez toute présence excessive de glace avant de faire frire des aliments congelés.

capacités maximales en aliments

- **frites fraîches** 1.2 kg
- **frites surgelées** 1 kg

capacités en huile

- **huile maximum** 2.5 litres
- **huile minimum** 2 litres

tableau des températures et temps de friture

Les temps de friture sont uniquement fournis dans ce tableau à titre indicatif et doivent être ajustés en fonction des quantités ou de l'épaisseur différente des aliments, ainsi qu'en fonction de vos goûts.

Aliments	**Temp. de friture**	**Temps de friture**
Frites fraîches 800 g/ ½ panier (quantité recommandée pour un résultat optimal)	190°C	6 – 8 minutes
Frites fraîches 1.2 kg	190°C	9 – 12 minutes
Frites surgelées 1 kg	190°C	9 – 11 minutes
POISSON		
Langoustines surgelées enrobées de chapelure	170°C	3 – 5 minutes
Portions de filet de poisson blanc enrobées de chapelure ou de pâte à frire	170°C	10 – 15 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Crevettes fraîches enrobées de pâte à frire	190°C	3 – 5 minutes
POULET		
Portions de poulet panées	170°C	15 – 20 minutes (petite/moyenne taille) 20 – 30 minutes (grande taille)
Cuisses de poulet fraîches et panées	170°C	15 minutes
Nuggets de poulet surgelés	190°C	6 – 8 minutes
FRUITS/LÉGUMES		
Beignets de fruits 2 – 3 morceaux	190°C	3 – 5 minutes
Beignets de légumes	190°C	3 – 5 minutes
Rondelles d'oignons panées et surgelées	190°C	3 – 5 minutes
Oignons/champignons frais	150°C	3 – 5 minutes

minuteur amovible

fonctionnement de votre minuteur

1 Appuyez une fois sur le bouton, l'écran affiche « 00 ».
2 Appuyez une nouvelle fois afin de régler le décompte à intervalles d'une minute. Maintenez le bouton appuyé jusqu'à ce que vous obteniez le réglage de temps souhaité, par exemple "05" = 5 minutes. Relâchez alors le bouton.
Remarque : Le minuteur affiche uniquement les secondes lorsque le temps restant est inférieur à 1 minute.
3 L'écran clignote jusqu'à ce qu'il affiche « 00 ».
4 Pour modifier la durée de décompte pendant le fonctionnement du minuteur, maintenez le bouton appuyé pendant 3 secondes. L'affichage revient à "00" et vous pouvez régler une nouvelle durée.
5 Au terme du décompte, le minuteur émet un bip sonore pendant 10 secondes. Il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton pour interrompre le bip du minuteur.
6 L'affichage s'éteint automatiquement après 45 secondes de non-utilisation.

entretien et nettoyage

- **Ne commencez jamais à nettoyer avant que l'huile soit complètement froide.**
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz l'huile du récipient par le bec verseur sur le bord ⑥.
- Assurez-vous que tous les éléments sont complètement secs avant de les remonter.

le couvercle

- Retirez et faites tremper dans de l'eau savonneuse chaude pendant 20 minutes.

le panier

- Après chaque utilisation, retirez et laissez tremper dans de l'eau savonneuse pendant 20 minutes. Utilisez ensuite une brosse dure.

corps de la friteuse/récipient fixe

- Extérieur de la friteuse : essuyez-le avec un chiffon humide puis séchez-le.

Ne l'immergez jamais dans l'eau.

- Récipient interne : remplissez-le d'eau savonneuse chaude et laissez-le tremper pendant 20 minutes. Utilisez alors un détergent non abrasif.
- Le couvercle et le panier passent au lave-vaisselle.

remplacement de la batterie du minuteur

1 Déverrouillez le cache frontal ⓒ .
2 soulevez le bloc écran ⓓ .

3 Ouvrez le bloc écran en pressant les clips ⓔ .
4 Changez la pile, de type L1154 ou équivalent, disponible chez votre électricien.
Mettez la nouvelle pile en place en vous assurant qu'elle est dans le bon sens.
5 Fermez le bloc écran et remettez-le dans le corps du minuteur.
6 Remettez le bouton du minuteur ⓕ et le cache frontal en place.

- Il convient d'éliminer l'ancienne pile conformément aux recommandations locales en termes de recyclage.

service après vente

- Si le cordon souple est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance pour:

- utiliser votre appareil ou
- entretenir ou faire réparer votre friteuse

Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté cet appareil.

Guide de dépannage

Problème	**Cause possible**	**Solution**
La friteuse ne fonctionne pas	Friteuse non branchée	Vérifiez le branchement de la friteuse
	Fusible sauté	Vérifiez le fusible/coupe-circuit de votre installation et remplacez le fusible si nécessaire. Si le problème persiste, consultez la section “service après-vente”.
	Le contrôle des températures est en position ARRET ‘0’.	Vérifiez la température sélectionnée.
L’huile déborde	Niveau maximal d’huile dépassé	Vérifiez le niveau de l’huile
	Panier surchargé/capacité maximale de frites dépassée	Consultez le tableau de friture pour les quantités recommandées
	Aliments mouillés introduits dans l’huile	Égouttez et séchez soigneusement les aliments
	L’huile est vieille et s’est détériorée	Remplacez-la par de l’huile fraîche
	Emploi d’une huile incorrecte/mélange d’huiles différentes	Employez une huile de bonne qualité convenant pour les friteuses
Odeur désagréable/L’huile fume	L’huile est vieille et s’est détériorée	Remplacez-la par de l’huile fraîche
	L’huile n’est pas adaptée à un emploi en friteuse	Employez une huile de bonne qualité convenant pour les friteuses
Performances de friture médiocres	Emploi d’une température incorrecte	Sélectionnez la température correcte
	Panier surchargé	Réduisez la quantité d’aliments contenue
	Frites fraîches trop humides soigneusement les frites	Égouttez et séchez
	Méthode de friture	Essayez la méthode des « frites fraîches » à 170 °C pendant 9 à 11 minutes. Puis augmentez la température à 190 °C et laissez cuire pendant 1 à 2 minutes supplémentaires.
Le minuteur ne fonctionne pas	La batterie a besoin d’être remplacée	Remplacez la batterie - voir « entretien et nettoyage ».